

## **Frisch gezapft schmeckt's doch am besten! Brauereiwandern, Bierproben und Co. in der Fränkischen Schweiz**

**– In Deutschland gibt es über 1300 Braustätten, 200 davon brauen ihr Bier in Oberfranken. Mit 69 Brauereien kann die Fränkische Schweiz, ein Teilgebiet Oberfrankens, eine der größten Brauereidichten deutschlandweit aufweisen. Vermutlich wird das Bier nirgends so geliebt wie hier. Auf speziellen Wanderwegen und Radltouren von Brauerei zu Brauerei, fränkischen Festen und Kirchweihen oder in einem der zahlreichen Gasthäuser und Bierkeller können Besucher in die Welt des schmackhaften Gerstensafts eintauchen.**

„Wasser trinkt nur der Vierbeiner, der Mensch, der findet Bier feiner!“ – Das wusste bereits Heinz Erhardt. Das gute Gebräu aus Hopfen, Gerste und Malz wird in der Fränkischen Schweiz in Form von über 600 verschiedenen Biersorten gerne genossen. Nicht umsonst kann das idyllische Aufseß einen Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde vorweisen – und zwar als amtlich anerkannter Ort mit der größten Brauereidichte der Welt, gemessen an der Einwohnerzahl. Hier kommen vier Braustätten auf insgesamt 1400 Einwohner. Wer auf einem 14 Kilometer langen Rundweg alle vier besucht und sich in jeder Braustätte (nach einem Verzehr oder einem Getränk) einen Stempel geben lässt, erhält zum Schluss eine Urkunde als „Ehrenbiertrinker“ in der Weltrekord-Gemeinde.

Aufseß hat natürlich eine eigene Bauereienkönigin. Aber auch in Forchheim hat eine Bierkönigin das Sagen. Diese eröffnet jedes Jahr Ende Juli das berühmte Annafest, das in der größten zusammenhängenden Biergartenanlage der Welt, dem Kellerwald, stattfindet. Über 20 Kellerwirtschaften laden dort von Mai bis September zum Verweilen ein, manche sogar das ganze Jahr über – dann natürlich drinnen.

Die köstlichen Biere, die oft in den kleinen Brauereien in der ganzen Fränkischen Schweiz produziert und teilweise nur in einer zugehörigen Gaststätte ausgeschenkt werden, sind ein wahrer Genuss. Auf zahlreichen Brauerei-Erlebnistouren können Gäste von einer Braustätte zur nächsten wandern und die Geschmacksnerven testen: Welches Bier schmeckt herb, welches eher mild? Auf dem „Fünf-Seidla-Steig“ im Süden der Region kann man auf 17 Kilometern bei fünf Privatbrauereien Station machen, eine davon ist die bekannte Klosterbrauerei Weißenhohe. Hier oder auf den anderen Bierwegen kann man sich das ein oder andere Seidla (fränkisch für einen halben Liter Bier) schmecken lassen. Wunderbare Wald- und Wiesenlandschaften, herzhafter Biergenuss und fränkische Gaumenfreuden – mehr können Wanderwege kaum bieten.

Alle, die lieber radeln, können beispielsweise den Waischenfeld-Rundweg in Angriff nehmen. Die 24 Kilometer lange Radtour führt an drei Brauereien vorbei. Weitere Tourenvorschläge fürs Wandern und Radeln entnehmen Gäste ganz einfach dem extra angefertigten Prospekt, der viele Brauereien, Bierwanderwege und Bierkellertouren zusammenfasst.

Wer mehr über das Bier in der Fränkischen Schweiz erfahren will, besucht am besten eine der vielfach angebotenen Brauereiführungen, schaut einem Biersommelier über die Schulter oder braut selbst mit bei einem der angebotenen Aktionstage. Oder man macht sich zu Fuß auf einen Stadtrundgang mit anschließender Bierkellerführung und Bierprobe.

Eine spezielle Bier-Tradition ist das Flindern in Pegnitz. Der Brauch geht auf eine jahrhundertealte Übereinkunft zurück, die aufgrund der wirtschaftlichen Situation getroffen wurde. Während der Sommermonate durften immer nur je drei Bürger pro Woche selbstgebrautes Bier aus dem Kommunbrauhaus ausschenken. Das ist in Grundzügen bis heute so geblieben. In der Zeit von April bis Juni jeden Jahres beteiligen sich zehn Gasthäuser am Flinderertreiben. Neben dem guten Essen - es gibt Deftiges aus der Hausschlachtung - wird von den zwei örtlichen Brauereien für Bierliebhaber das eigens dafür gebraute Flindererbier angeboten.

### **Bierwochen – seit drei Jahren der Renner**

Nach dem Motto „Erleben, Schmecken, Wohlfühlen“ steht jedes Jahr im Frühjahr eine kulinarische Attraktion an – die Bierwochen. Von Aschermittwoch bis zum Tag des Bieres am 23. April bieten 12 engagierte Gastronomiebetriebe der Region dann jeweils mindestens drei Gerichte an, in denen Bier verarbeitet wurde. Dazu stehen mindestens zwei regionale Biersorten zum Kennenlernen auf der Getränkekarte. Das und ein Inserat im Themenprospekt sind die einzigen Vorgaben für die Teilnahme.

Angelehnt an das Konzept der Scharfen Wochen im Oktober wurden erstmalig zum 500. Geburtstag des bayerischen Reinheitsgebotes die Bierwochen gestartet. Als Region mit der größten Brauereidichte der Welt ist das Thema Braukultur in allen Facetten präsent, mit Brauereiwanderungen und –führungen, mit der rollenden Bierverkostung in der Dampfbahn, mit Kochkursen, Bierbrau-Seminaren, Bierdiplome und weiteren „bierigen“ Veranstaltungen und Festen. Der Zeitraum der kulinarischen Wochen wurde mit Absicht gewählt: Er beginnt mit der Fastenzeit, in der nach alter Klostertradition oftmals zu Bier als Nahrungsmittel gegriffen wurde. Der 23. April dagegen ist der „Tag des Deutschen Bieres“, der offizielle Geburtstag des Reinheitsgebots. Zwei miteinander verbundene markante Thementage umfassen also den Zeitraum, in dem sich alles ums Bier und ums Essen dreht.

Teilnehmende Gaststätten bieten während der Bierwochen mindestens drei Gerichte an, die mit Bier verfeinert werden. So gibt es beispielsweise eine fränkische Biersuppe, „Boef al la Bier“ (Rinderbraten in Bier eingelegt), Braumeistergulasch, Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Mälzerschnitzel, Bierfleisch mit Wurzelgemüse, ja sogar Muscheln in Biersud. Zum Nachtisch werden u.a. Schwarzbier-Tiramisu, Bitterschokolade mit Rauchbier-Waldbeerenragout, Bierkrapfen oder Apfelkuchla im Bierteig gereicht. Mindestens zwei lokale Biersorten begleiten die angebotenen bierigen Speisen. Alle Informationen zu dem beschriebenen Thema Bier sowie den Flyer zur Aktion finden Sie unter [www.fraenkische-schweiz.com/bier](http://www.fraenkische-schweiz.com/bier)